

Les p'tits plaisirs à partager

La conserveirie

Ramon Peña

- La ventrèche de thon : **14,50€**
- Les petites sardines à l'huile d'olive : **15€**
- Les calamars à l'huile d'olive : **15€**

La Maison Carrère

- Pâté de canard au foie gras : **14,50€**
-

« Côté plage »

Uniquement le midi du mardi au samedi. Non disponible les jours fériés.

La charentaise - 15€

Jambon de pays, melon charentais, tomates confites, vinaigrette au pineau.

La crispy - 18€

Gambas croustillantes en salade.

La burrata à partager - 14€

Salade, huile d'olive de « La Casa Mig Mag », crème de balsamique, coulis de légumes d'été.

Faux-filet - 22€

Frites maison, sauce au poivre.

Le cookie à partager - 8€

En crousti-fondant, pépites de chocolat noir 70%, chocolat ivoire, pointe de fleur de sel.

Ou

En crousti-fondant, pépites de chocolat noir 70%, noix de pécan caramélisées, praliné noisettes-amandes, pointe de fleur de sel.

Formule découverte

*Entrée + Plat OU Plat + Dessert :
48€ Entrée + Plat + Dessert : 56€*

Entrée unique : 17€ / Plat unique : 34€ / Plat unique végétarien : 24€ / Dessert unique : 14€

Plat en direct : 15 min d'attente. Tous nos desserts sont pris à la commande.

Nous remercions notre aimable clientèle de leur compréhension.

Les entrées « découverte »

Le bœuf

En feuilles à feuilles version tataki, marinade au soja double fermentation, fine mousseline de carottes des sables au cumin torréfié.

Le maigre de ligne

Servi en transparence, gel au kalamansi, citron noir d'Iran, œufs de hareng fumé, pastorale de jeunes pousses.

Le poulpe

Grillé à la flamme, nuage de fava au pimenton de la vera, sauce chimichurri.

L'huître de Mornac-sur-Seudre

De chez Jérôme et Katia MIET, sélection du Chef par 6, servies avec un beurre maison aux algues, perles de vinaigre échalotte, citron.

Les plats « découverte »

La pluma ibérique

Grillée, pommes grenaille confites à l'huile d'olive et aux poivrons rouges, jus à l'ail noir et à la moelle, crème de piment doux au saté.

La morue

Cuite au four, fenouil à la braise, caviar d'aubergine aux baies de Selim, sauce génoise.

Le quasi de veau

Cuit à basse température, légumineuse, haricots azuki, jus au thé noir fumé.

Le merlu

Snacké à la plancha, ail frit, fine purée d'agata aux cébettes, beurre blanc aux huîtres.

Le boulgour (végan)

En risotto, champignons, jeunes carottes rôties.

Les desserts « découverte »

La fraise et le litchi

En tartare, décoction à la rose, meringue au poivre de Java, gel framboise, crème glacée à la violette, émulsion au litchi.

Le chocolat Macaé & le Cognac Tesson

En douceur, nuage d'expresso, noix de pécan caramélisées, pop-corn au café, crème glacée infusée aux copeaux de bois.

Coco & ananas

En cheesecake, insert ananas à l'estragon, crème glacée piña colada, crispy mangue et fruits de la passion, gel fruits de la passion.

L'assiette de fromages affinés

Sélection du Chef.

Menu découverte

(uniquement le soir)

Entrée + Plat + Dessert : 48€

Tout changement entraîne un supplément de 5€

Les entrées au choix

Le bar

En tartare façon gravlax au gin charentais, crème légère acidulée, perles de mangue.

La gambas

En croustillant, nid de jeunes pousses, mousseline au wasabi.

Les plats au choix

La dorade

En filet, cuite à l'unilatérale, risotto crémeux, beurre blanc aux perles de yuzu.

Le magret

Rôti au four, fine purée de carottes des sables, jus de canard corsé au soja.

Dessert

Le brugnon

En gaspacho, crème glacée à l'amande, meringue à la liqueur de June.

L'assiette de fromages affinés. (supplément de 4€)

Menu enfant

Plat + Dessert : 14€

Plat unique : 11€

Les plats au choix

Aiguillettes de poulet croustillantes,
écrasé de pommes de terre
maison.

Ou

Colin pané, écrasé de pommes de
terre maison.

Dessert

Pot de glace bio parfum vanille ou
chocolat ou fraise.
